Proefwerk online - sessie 4
<u>vinificatie</u>

wijnen:
wijn 7 – Readheads Studio, Barrel Monkeys, Australië (shiraz)

wijn 8 – Chianti Colli Senesi Villa Sant'Anna, Italië, <u>of</u>
Rosso di Montepulciano Villa Sant'Anna, Italië (sangiovese)

Wat hebben we de vorige keren geleerd?

sessie 1: proeven & basissmaken
sessie 2: druivenrassen
sessie 3: terroir & klimaat

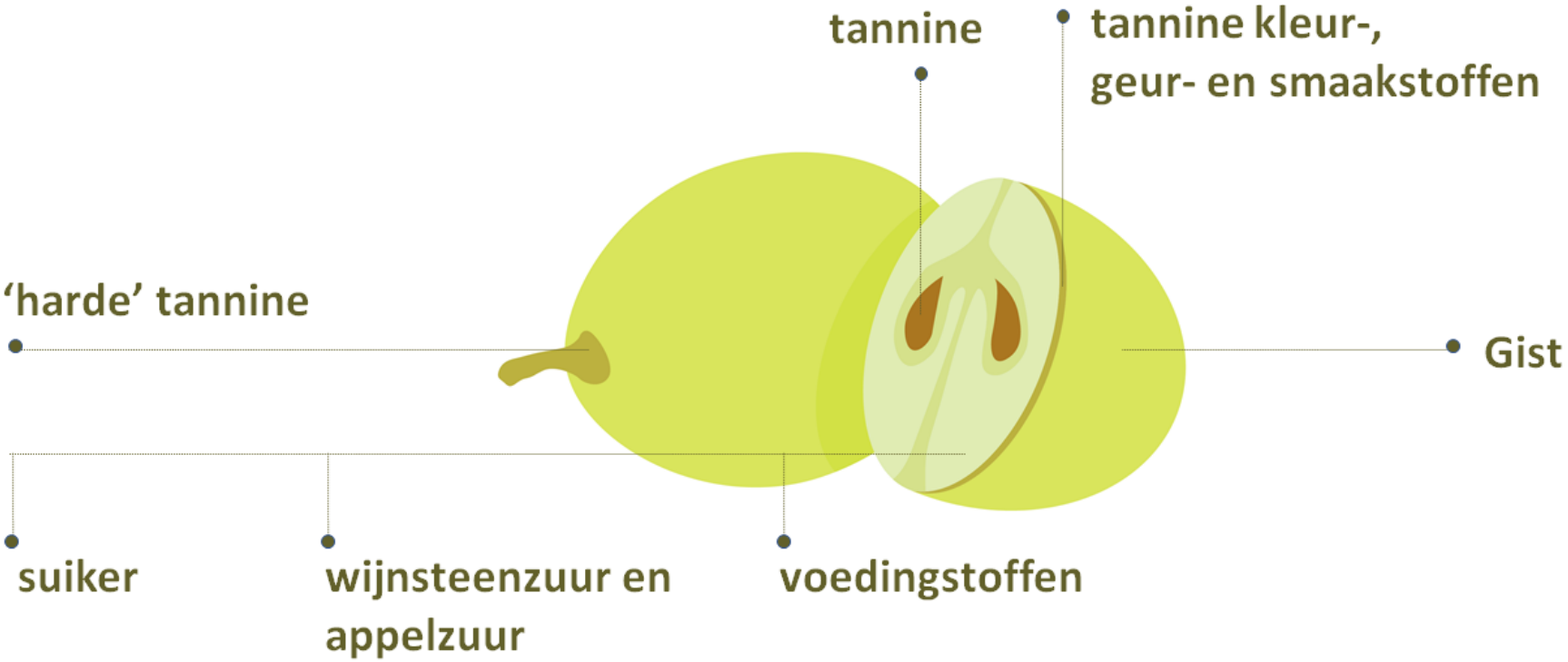
Cyclus van de wijnstok

- Van knop tot rijpe druif…

lente | begin zomer | zomer | zomer/vroeg herfst | winter

knoppen | bladvorming | bloei | groei & kleuromslag | rijping & oogst | rust

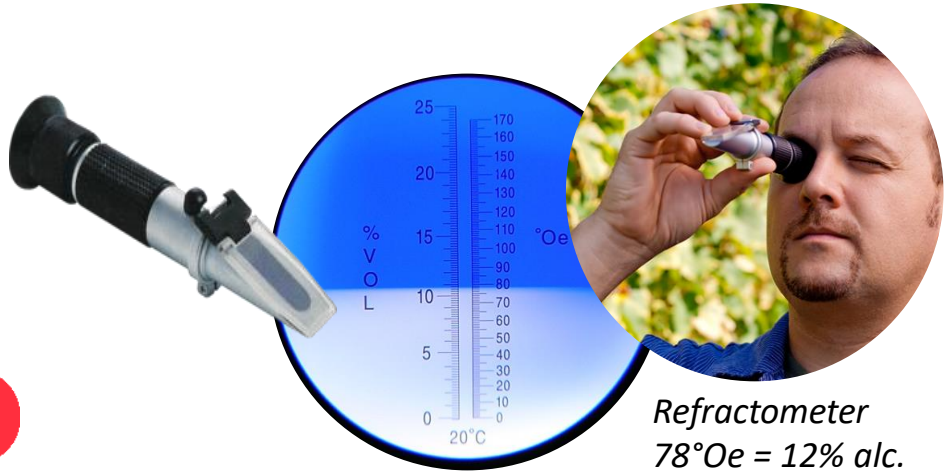
Samenstelling van de druif



Van druif tot wijn: Fase 1 OOGSTEN

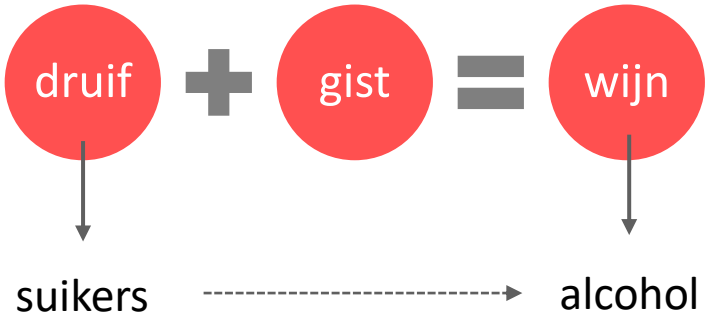
- **Oogstmoment** bepaald door rijpheid en suikergehalte, verhouding suiker-zuren.
  Dus: proeven, kijken, voelen en meten.

  Ook: weer, arbeid en machines beschikbaar?
  En: welke wijn wil ik maken?



Refractometer
78°Oe = 12% alc.

Fase 2: VERGISTEN alcoholische vergisting



SUIKERS (+ GIST)

$C_6H_{12}O_6$

ALCOHOL + KOOLZUURGAS

$2\ C_2H_5OH + 2\ CO_2$

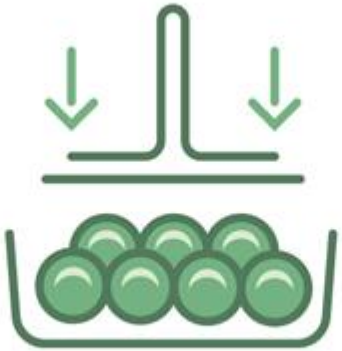
WITTE vs RODE WIJN

- WIT druiven eerst geperst:

  <u>alleen sap</u> vergist
- ROOD druiven eerst gekneusd:

  <u>sap + schilletjes</u> vergisten: kleur! (persen na vergisting)

ontstelen



persen

alcoholische gisting

Fase 3: RIJPEN

- RVS: frisse fruitige witte wijnen, rosé, fruitig rood
- eiken vaten: meeste rode wijnen, sommige witte
- smaak hout in wijn: vanille, karamel, kokos

Fase 4: BOTTELEN

- wijn klaren en filteren
- kurk of schroefdop

Syrah / shiraz

Blauwe variëteit - droog rosé, rood, rosé, mousserend

Kenmerken:

- zwart fruit (braam, zwarte bes), peper, viooltjes, zwarte olijf, specerijen, truffel
- laatrijpend, diepe kleur, medium tot hoge zuurgraad, ferme tanninestructuur (vaak zacht)
- vaak houtgerijpt: drop, tabak, chocola, leer, gerookt vlees

Wijnregio´s
Beste reputatie: Rhône (noord en zuid), Australië, Languedoc

Overig: veel regio´s in de wereld

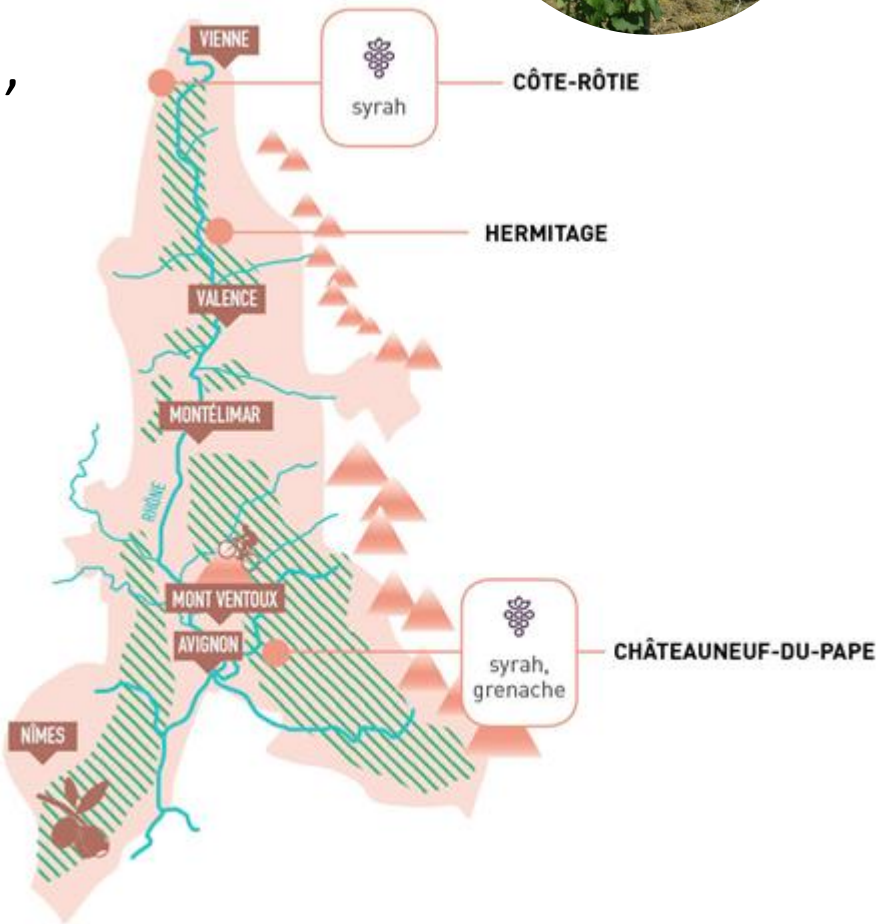
proeven wijn 7

shiraz:

Redheads Studio Barrel Monkeys, Australië

Noord-Rhône

- steile hellingen, graniet bodem
- druivenras: **syrah**
- Hermitage (krachtig & robuust), Côte-Rôtie (rijp & rond)



Australië

- warm tot heel warm
- veelal irrigatie nodig
- veel machinaal
- druivenrassen o.a.:

chardonnay, semillon, sauvignon blanc;

shiraz, cabernet sauvignon

Sangiovese

Blauwe variëteit - rood, droog

Kenmerken:

- belangrijkste blauwe druif van Italië
- behoorlijk zuurgehalte, dieprode kleur, tannines
  kersen, bloemen (viooltjes), bittertje, specerijen, bosgeuren, animaal
- houtgerijpt: vanille, tabak, chocola, koffie, toast
- krachtige rode wijnen > eetwijnen en oplegwijnen

Wijnregio´s
Beste reputatie: Italië (Toscane)

Italië: Toscana

- warm klimaat
- vooral rode wijn
- druivenras: **sangiovese**

  synoniemen: brunello, prugnolo

Italië: Toscana

- **Chianti**
  - van licht & eenvoudig tot krachtig & complex
  - Chianti Classico: van oorspronkelijke beste gedeelte
- **Brunello di Montalcino**
  - Brunello = sangiovese
  - rond stadje Montalcino

proeven wijn 8

sangiovese

Chianti Colli Senesi Villa Sant'Anna, Italië, of
Rosso di Montepulciano Villa Sant'Anna, Italië

Wat hebben we geleerd?

- proeven & basissmaken
- druivenrassen
- terroir & klimaat
- vinificatie

en: veel geproefd...

- video terug te zien
- geef ons feedback
- tot ziens!